

MALLEOLUS

2019

HISTORIA

La palabra "Malleolus" proviene del latín y significa majuelo, que es la forma de denominar a los viñedos en Pesquera de Duero. Para la elaboración de este vino hemos seleccionado uvas de majuelos viejos cuya conducción es en vaso y espaldera.

CARACTERÍSTICAS DE LA COSECHA

El ciclo vegetativo del 2019 vino precedido por las lluvias del mes de abril, sin embargo, desde mediados de primavera hasta finales de verano, el año se caracterizó por las escasas lluvias y temperaturas por encima de lo esperado. El inicio de la vendimia comenzó tras unos días de lluvia, lo que ayudó a equilibrar la composición de la uva y dio como resultado un año de calidad extraordinaria y sanidad óptima.

ELABORACIÓN

Está elaborado con uvas de la variedad 100% Tinto Fino. Este vino ha permanecido 18 días macerándose con los hollejos. Su fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable, posteriormente es envejecido en barricas de roble francés hasta el momento de su embotellado.

ANÁLISIS DE CATA

De color rojo cereza fiel a su estilo. En nariz es intenso y elegante donde dominan los aromas propios de la variedad matizados por su envejecimiento en barrica. La calidad de la materia prima se refleja en la profundidad aromática y en la excelente evolución del vino en la copa, donde frutos rojos y negros en su punto óptimo de madurez, especias y balsámicos se armonizan durante la cata. En la boca es intenso y de gran estructura. Presenta un tanino maduro de paso muy largo y postgusto persistente.



FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

Suelo: Arcilloso

Localidad: Pesquera de Duero

Orientación: Suroeste

F. Maloláctica: 30 días en depósito de acero inoxidable

Variedad: 100% Tempranillo

Crianza: Barricas de roble francés



RECONOCIMIENTOS

	2010	2011	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
<i>Robert Parker</i> WINE ASSOCIATE	92	93		93	91-92	93	93	93	
Wine Spectator		90			93	93		91	
WINEENTHUSIAST	94	94			91	92	93		
Wine & Spirits	91								
vinous		92			93	93	93		
Guía Peñín	93				94	94		93	92
Guía Proensa	91	92				92	94		
Avance de los >vinos	94	92	93		93				
JAMES SUCKLING.COM					93				
JEB DUNNUCK							94	93	
Decanter								93	



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR